



Pinot Noir 2001

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 75% neuen Barriques.

Beschreibung

Kräftiger, eleganter Pinot Noir mit kräftigem Tannin und sehr gutem Lagerpotential.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	21.09.2001
Abfüllung	05.06.2003
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,6
Restzucker (g/Liter)	1,6
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2001: Sorgfalt im Weingarten – und Größe im Rückblick.

Nach einem milden, trockenen Winter war das Jahr geprägt von kühleren Temperaturen und regelmäßigen Regenphasen, besonders im Sommer.

Die Bedingungen im Weingarten waren herausfordernd und verlangten viel Handarbeit und genaue Selektion. Unsere konsequente Handlese war in diesem Jahr besonders entscheidend, um gesundes Traubenmaterial zu sichern.

Die Lese begann Mitte September mit fruchtbetonten, eleganten Trauben. 2001 wurde von vielen unterschätzt – doch heute zeigen sich die Weine erstaunlich präzise, fein und mit großem Potenzial.

Ein stiller Jahrgang mit beeindruckender Entwicklung.

Biodynamisch
Vegan

